



Ingredienti

- 1 Confezione Sfoglia Dolce Buitoni
- 600 g di Ricotta
- 60 g di Gocce di cioccolato
- 20 g di Burro
- Zucchero di canna q.b.
- 150 g di Zucchero a velo

Preparazione

1. coperta con una pellicola Srotolate la sfoglia e con un coltellino ricavate 12 strisce di pasta larghe circa due centimetri. Arrotolate ogni striscia su un cannello spennellato con il burro fuso, sovrapponendo leggermente ogni strato a quello precedente. Spennellate la superficie con altro burro e passate il cannolo nello zucchero semolato o di canna. Procedete così per tutte le strisce. Adagiate i cannoli su una placca rivestita di carta forno e fate cuocere a 180 °C per 15 minuti. Una volta che saranno ben dorati, sfornate i cannoli e lasciateli raffreddare, poi staccateli dalla forma. Prepare la crema di ricotta mescolando in una ciotola la ricotta con lo zucchero e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora, coperta con una pellicola. Versate le gocce di cioccolato nella crema di ricotta, amalgamatele al composto, trasferitelo in una sac a poche, e farcite i cannoli.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	78.22 g
Energia	690.18 kcal
grassi	32.96 g
Fibra	1.98 g
Proteine	21.52 g
Grassi saturi	17.63 g
Sodio	382.1 mg
zuccheri	49.18 g

⌚ 45

⊕ 4 4 persone